



## QimiQ AVANTAGES

- Der schnellste Kuchen der Welt
- Kein Rührgerät notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

### FÜR DEN BODEN

**250 g** Oreo®-Kekse, zerbröselt

**60 g** Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**500 g** Fromage frais

**100 g** Yogourt nature

**140 g** Sucre

**10 g** Sucre vanillé

**1** Citron(s), le jus

**100 g** Oreo®-Kekse, zerbröselt, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. **Tipp:** Mit frischen Früchten dekorieren.